

# La Qualité de la Mangue

Léchaudel M., Joas J. novembre 2009

Trouver un compromis entre le stade de récolte, la durée de conservation et le type de mise en marché prévu pour satisfaire pleinement l'attente des consommateurs

La mangue est fragile, les conditions de conservation et de mise en marché ont un impact sur sa qualité

**Stockage Transport**

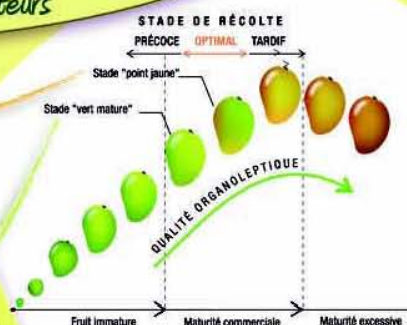


**Conditionnement**



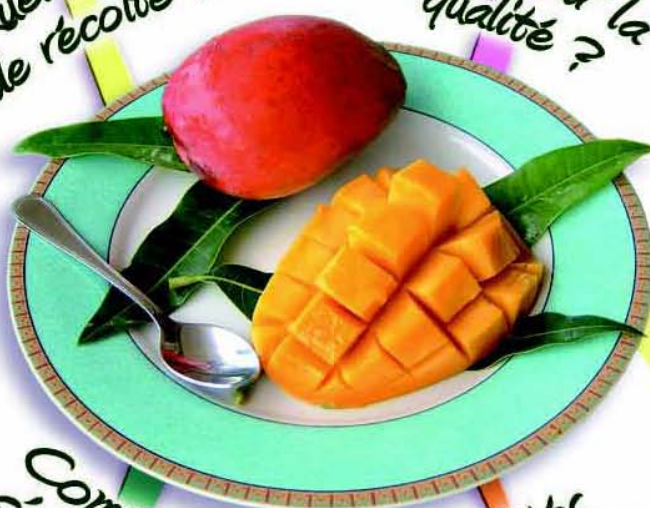
Fruit qui commence à mûrir avec une durée de conservation limitée

Stade « vert mature » : fruit qui va mûrir après une durée minimale de conservation



Quel stade de récolte ?

Comment maintenir la qualité ?



Comment s'élabore la mangue ?

Qualités sensorielles et nutritionnelles ?

La qualité d'un fruit ne s'arrête pas aux critères dits d'attractivité (calibre, couleur), il faut aussi prendre en compte les composantes :

Gustatives (rapport sucre/acide, fermeté)

Nutritionnelles (sucres, vitamines, caroténoïdes)  
Aromatiques (de nombreux composés vont définir l'arôme final de la mangue)

Toutes les conditions environnementales vont contribuer à l'élaboration du fruit



Centre de coopération internationale en recherche agronomique pour le développement